

Morenas Strudel mit Ricotta und Spinat

aus der Großküche
des Feriendorfs Caldonazzo

ZUTATEN für ca. 4 Portionen

1 Blätterteig (aus dem Tiefkühlfach oder dem Kühlregal)	250g Ricotta
500g gefrorener Spinat	1 Ei
	50g Parmesan
	eine Prise Salz



ZUBEREITUNG:

TEIG: Anweisungen auf dem Etikett zur Verarbeitung des tiefgefrorenen Blätterteigs befolgen. **Achtung:** Blätterteig 5 Minuten vor der Zubereitung aus dem Gefrierschrank nehmen und den Teig nicht bearbeiten, also nicht „ziehen“.

Optional: Statt dem tiefgefrorenen Teig kann auch ein frischer aus dem Kühlregal genommen werden – dann entfällt die Wartezeit. Wenn etwas mehr Zeit ist, kann der Blätterteig auch selbst gemacht werden.

FÜLLUNG: Spinat dämpfen. Nach dem Garen die überschüssige Flüssigkeit abgießen, Spinat auswringen und anschließend grob hacken. Optional: Wer Knoblauch mag, kann eine fein gehackte Knoblauchzehe einige Minuten bei schwachem Feuer in der Pfanne mit etwas Öl/Butter anbraten und dann den gehackten Spinat in dieser Pfanne einige Minuten dünsten, dabei entweicht die Flüssigkeit. Ricotta, Parmesan und Eiern vermischen und eine Prise Salz hinzufügen. Alles mischen und in die Mitte des ausgebreiteten Blätterteigs geben. Den Strudel verschließen und mit Hilfe des Backpapiers umdrehen. Optional: Für eine goldgelbe Farbe Strudel mit einem Dotter/Ei pinseln.

Strudel auf ein Backblech legen und die Oberfläche leicht einstechen; zunächst **15 Minuten bei 160°C** und dann **25 Minuten bei 180°C backen.**

